



MILLÉSIME 2000

AOP ARMAGNAC - ARMAGNAC TENAREZE

Dégustation : Une couleur jaune dorée. Un nez jeune, de fruits à chair blanche, pomme, poire ; ses premiers signes d'âge/la première ride est annoncée par des notes de pruneaux et de cacao. En bouche l'attaque est fraîche ; de même qu'au nez la poire domine, la chaleur monte doucement puis l'amertume du chocolat éteint la fougue de cette jeunesse.

Degré : 48 %

Cépages : 100% Folle Blanche

Âge moyen des vignes : Plantées en 1976 et 1977.

Distillation : Alambic Armagnacais continu, simple chauffe, alimenté au bois.

Vieillessement : Elevage dans nos chais dans des pièces de 400 L, bois originaire de Gascogne et du Limousin, sélection de grain moyen.

Certification : Haute Valeur Environnementale de niveau 3

Dernières médailles : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2012

